

Madame

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme.

L'utilisation de cet appareil est très simple.

Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.

Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

TABLE DES MATIERES

Instructions générales	Pag.	23
Caractéristiques techniques	Pag.	24
L'installation dans une cuisine encastrée	Pag.	25
Instructions pour l'installation	Pag.	26
Panneau de commandes	Pag.	27
Instructions utilisation des commandes (symboles des différentes fonctions)		
Programmeur électronique	Pag.	30
Conseils pour la cuisson	Pag.	34
Tableaux de cuisson	Pag.	36
Nettoyage général	Pag.	38
Entretien	Pag.	40
Si ... l'appareil ne fonctionne pas correctement	Pag.	40
Conditions de garantie	Pag.	41

INSTRUCTIONS GENERALES

Cette brochure doit être impérativement conservée avec l'appareil pour pouvoir être consultée à tout moment. Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la brochure soit fournie avec, de façon à ce que le nouvel usager puisse être mis au courant du fonctionnement de la machine et des avertissements s'y rapportant.

CES CONSEILS ONT ETE REDIGES A VOTRE INTENTION ET POUR VOTRE SECURITE ET CELLE DES AUTRES: NOUS VOUS PRIONS DONC DE BIEN VOULOIR LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes: attention donc aux enfants qui pourraient s'en approcher pour jouer avec.


Il est dangereux de modifier les caractéristiques de votre appareil.

Si votre nouvel appareil est endommagé, adressez-vous à votre revendeur avant de l'installer et de le faire fonctionner.

Toute modification éventuelle à l'installation domestique nécessaire, pour pouvoir installer l'appareil devra être effectuée seulement par un personnel compétent.

Avant d'utiliser le four pour la première fois.

L'isolation thermique du four et les résidus graisseux de la fabrication produisent durant les premières minutes de fonctionnement de la fumée et des odeurs désagréables.

Lorsque vous allumez votre four pour la première fois, nous vous conseillons de le faire chauffer vide pendant environ 45 minutes, en sélectionnant le symbole  "fonctionnement rapide à la température maximum" et d'aérer la pièce pendant cette opération.

Laisser ensuite refroidir le four et nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude et avec un produit nettoyant non abrasif.

Les accessoires, (la grille et la lèchefrite) doivent être lavés avant leur utilisation.

Prendre garde lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en bombe: ne pas diriger le jet sur les résistances et sur le bulbe du thermostat. Utiliser des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Lorsque vous utilisez le grill et que vous cuisez la viande sur la grille, placer la lèchefrite, y verser un peu d'eau afin d'éviter que les graisses en brûlant ne fassent de mauvaises odeurs.

Pendant la cuisson avec des huiles et/ou des graisses,

prendre garde que celles-ci ne chauffent pas trop car cela pourrait provoquer un début d'incendie.

Si lorsque vous placez les plats dans le four ou en les sortant, de l'huile, du jus de cuisson, etc. tombe sur le fond du four, nettoyer avec soin avant de commencer une cuisson successive afin d'éviter des mauvaises odeurs possibles ou bien un début d'incendie.

La cuisson au four doit être faite à une température comprise entre 50° et 250°C. Il est donc nécessaire d'utiliser des récipients et des accessoires construits avec des matériaux en mesure de résister à ces températures (métaux, verre pyrex, porcelaine allant au four).

Pendant le fonctionnement, ne poser aucun objet sur le fond du four: lèchefrite, tôle à pâtisserie, plat pyrex, pellicule d'aluminium, car vous pourriez créer ainsi une surchauffe à cet endroit.

Les temps de cuisson ne correspondraient plus à ceux que nous vous indiquons et l'émail du four pourrait être endommagé.

Il ne faut pas utiliser le four comme placard de rangement, si celui-ci était mis en marche involontairement, ceci pourrait représenter un danger. Une formation éventuelle de condensation sur le verre de la porte du four et sur les parois internes ne compromet aucunement le fonctionnement de l'appareil. Essuyer la condensation à la fin de la cuisson.

Avant tout entretien ou nettoyage du four, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

Pendant la cuisson et un certain temps après l'avoir éteint, l'appareil est soumis à un réchauffement important surtout en ce qui concerne la porte du four et les parties voisines. Par conséquent, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas en jouant.

Si vous branchez des appareils électroménagers près

du four, assurez-vous que leurs fils ne touchent pas les zones de cuisson allumées ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte du four.

En cas de panne nous vous déconseillons vivement de tenter d'effectuer la réparation vous-même. Les réparations faites par des personnes non compétentes peuvent provoquer des dommages. Contactez le centre d'assistance le plus proche et n'utilisez que des pièces de rechange Zanussi.

Les interventions sur cet appareil doivent être effectuées par un Centre d'Assistance Technique autorisé.

L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.

ASSUREZ-VOUS QUE, LORSQUE L'APPAREIL EST ARRETE, LE CADRAN D'AFFICHAGE INDIQUE UNIQUEMENT LES CHIFFRES DE L'HEURE ET DES MINUTES.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur doit refroidir le tableau de commande et la poignée de la porte du four.

Le ventilateur est branché ou débranché automatiquement de le programmeur électrique.

Afin de prévenir des surchauffes dangereuses, le ventilateur, après l'arrêt du four, fonctionnera jusqu'à ce que la température soit normale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS AVEC CONTROLE ELECTRONIQUE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions extérieures	hauteur	59.4	cm
	largeur	59.4	cm
	profondeur	53.9	cm
Dimensions intérieures	hauteur	32.5	cm
	largeur	42.0	cm
	profondeur	39.0	cm
	volume	53.0	dm ³
Puissance	résistance trad.	2.0	W
	résistance convection	2.5	W
	ventilation	20	W
	résistance conv. + sole	3.5	W
	résistance grill petit	2.0	W
	résistance grill grand	3.0	W
	lampe four	25	W
	ventilation tangentielle	30	W
Puissance maximum four		3570	W
Tension d'alimentation (50Hz)		230	V

Cet appareil est conforme à la directive européenne n° 87/308 du 2-6-87 concernant les suppressions des interférences radio-électriques.



Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaires** suivantes:

- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
 - **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
 - **93/68** (Directives Générales);
- et modifications successives.

FABRICANT:

ELECTROLUX ZANUSSI ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italie)

INSTALLATION DANS UNE CUISINE ENCASTREE

Pour un bon fonctionnement de l'appareil encastré dans un meuble, il est nécessaire que ce dernier présente les caractéristiques qui conviennent.

Conformément aux normes de sécurité, la protection contre des contacts éventuels avec les parties électriques et les parties protégées par un isolement de fonction, doit être assurée grâce à un encastrement effectué convenablement. Toutes les parties qui assurent la protection de l'appareil, y compris un panneau éventuel de couverture (si par exemple l'appareil est placé en bout des éléments encastrés) doivent être fixés de façon à ne pouvoir être démontés qu'au moyen d'un outil spécial.

Dimensions d'encombrement du four (Fig. 1).

Encastrement en colonne

L'emplacement du four devra avoir les dimensions indiquées sur la Fig. 2.

Encastrement sous plan de travail

Encastrement sous plan de travail avec plaque de cuisson (Fig. 3).

Encastrement sous plan de travail sans plaque de cuisson (Fig. 4).

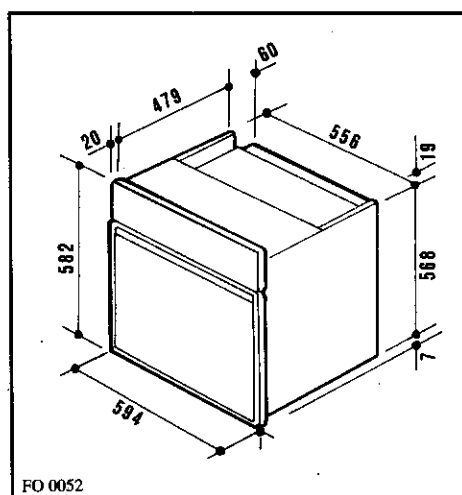


Fig. 1

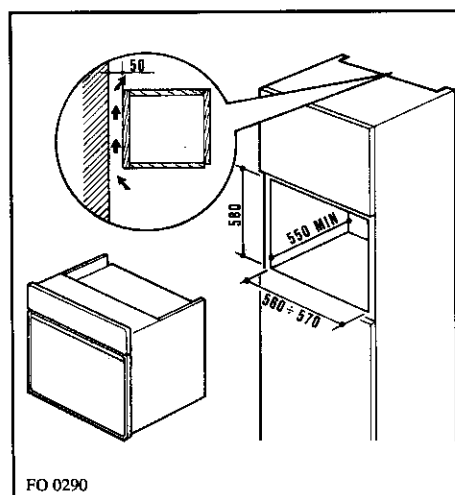


Fig. 2

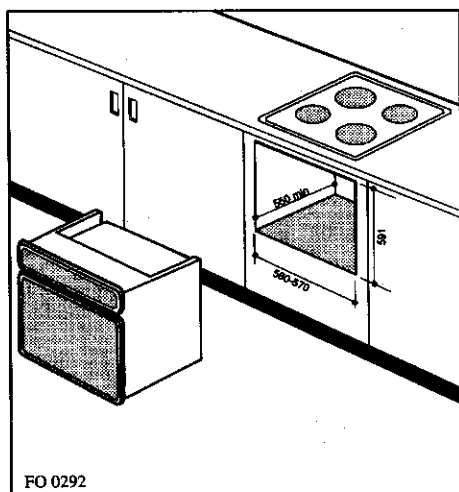


Fig. 3

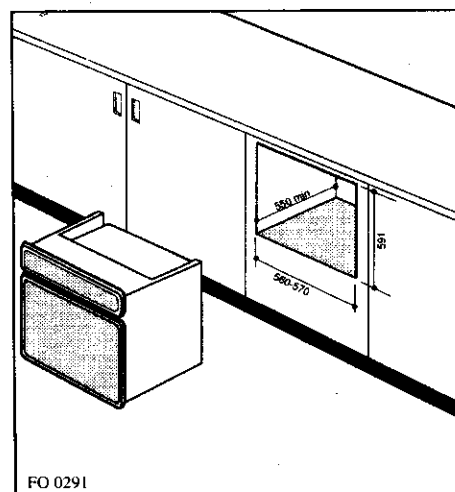


Fig. 4

ASSEMBLAGE

Placer l'appareil dans son logement; ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble avec quatre vis bois qui soient de la dimension des trous percés à cet effet sur l'encadrement. (Fig. 5-6)

Au cas où on place également une plaque de cuisson avec plaques électriques, le branchement de la plaque

et celui du four doivent être réalisés séparément aussi bien pour des raisons d'installation électrique que pour faciliter une extraction éventuelle du four.

Les rallonges éventuelles devront être réalisées avec des câbles en mesure de supporter la puissance prévue.

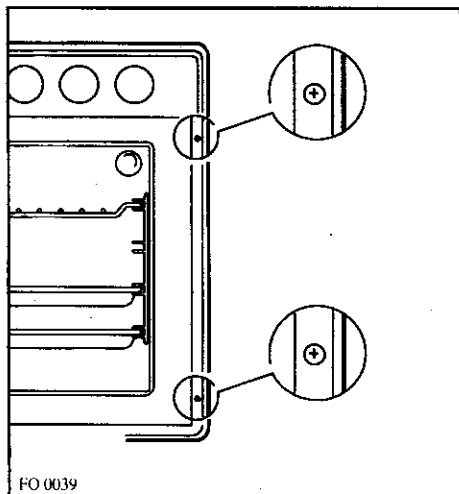


Fig. 5

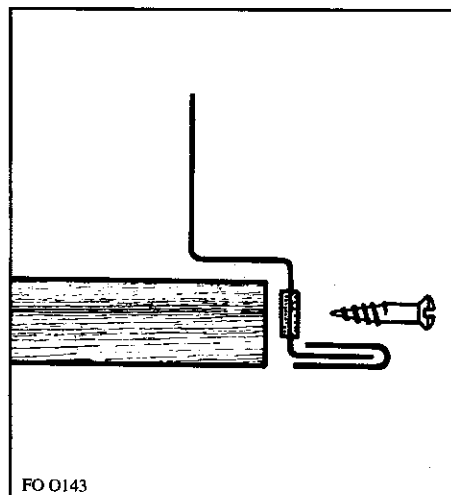


Fig. 6

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation de l'appareil (encastrement et branchements électriques) doivent être effectués uniquement par des personnes qualifiées. Tout intervention doit être faite avec l'appareil débranché.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que: le disjoncteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir n° d'identification). L'installation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes et les dispositions de la loi en vigueur. Une fois l'appareil installé, on puisse facilement atteindre la prise ou l'interrupteur bipolaire utilisés pour le branchement. L'appareil ne est pas fourni avec un câble d'alimentation; il faut monter sur ce câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque d'identification. La prise doit être reliée à une prise de courant appropriée. Si vous désirez brancher l'appareil directement sur le réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau, un interrupteur bipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, adapté à la charge et répondant aux normes de sécurité. Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit toujours être placé de façon à ce qu'il ne puisse atteindre sur aucune partie de sa longueur une température supérieure de 50° C à celle de la pièce.

Après le branchement essayer les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ. Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux de type:

HO7 RN-F - HO5 RN-F - H05 RR-F - H05 VV-F car il faut tenir compte de la section du câble.

La maison de fabrication décline toute responsabilité si les normes de sécurité ne sont pas respectées.

BORNIER

Le four est équipé d'un bornier facilement accessible, prédisposé pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 V monophasés (Fig. 7).

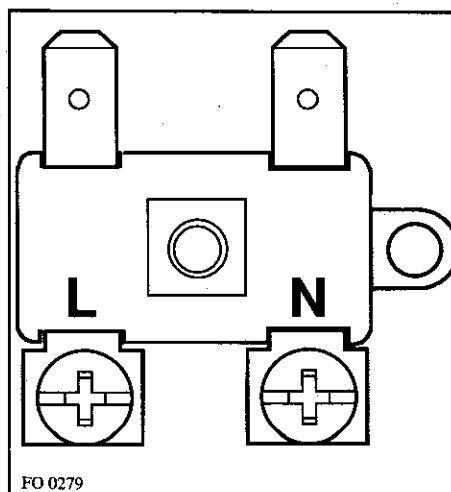
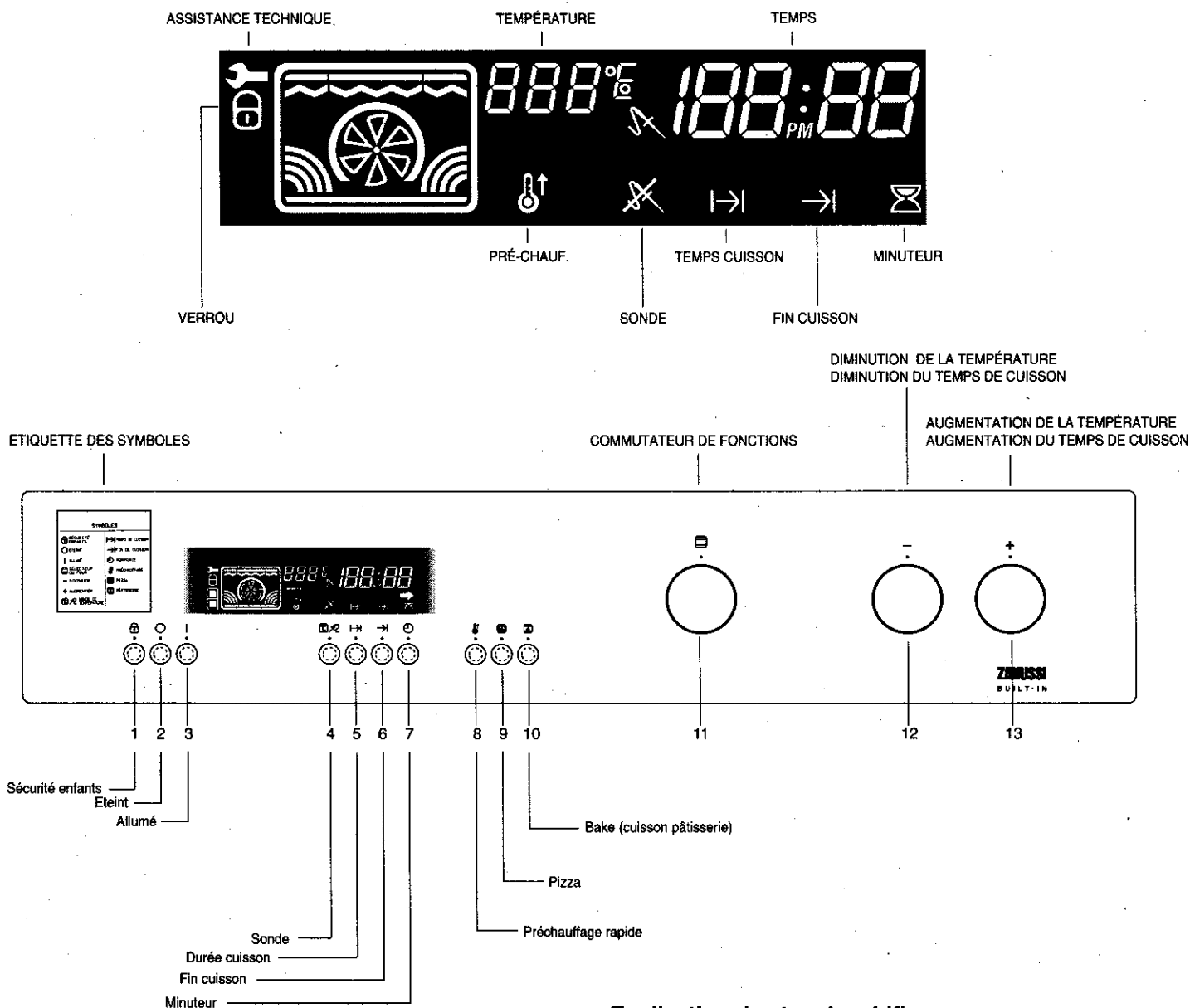


Fig. 7

PANNEAU DE COMMANDE

Explication symboles du cadran digital



Explication des touches hifi

- 11 Commutateur de fonctions four
- 12 Diminution de la température/temps
- 13 Augmentation de la température /temps

Explication des touches placées sous le programmeur

- 1 Sécurité enfants
- 2 Four éteint
- 3 Four allumé
- 4 Sonde viande
- 5 Temps cuisson
- 6 Fin cuisson
- 7 Minuteur
- 8 Pré-chauffage rapide
- 9 Cuisson pizza
- 10 Cuisson pâtisserie

Étiquette des Symboles

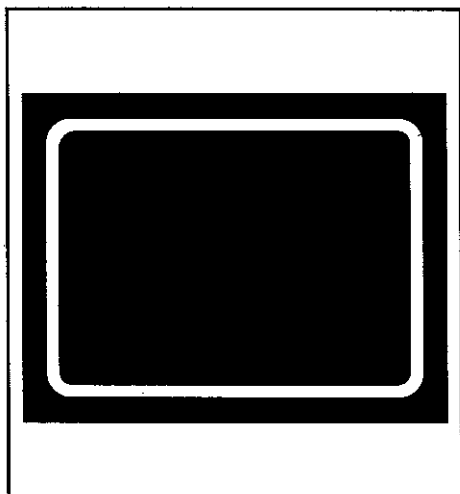
Pour une lecture rapide des symboles figurant sur la partie frontale du four, nous vous conseillons d'utiliser l'étiquette reportant les différents symboles.

Vous trouverez dans l'emballage du four un bristol avec des étiquettes écrites en 4 langues.

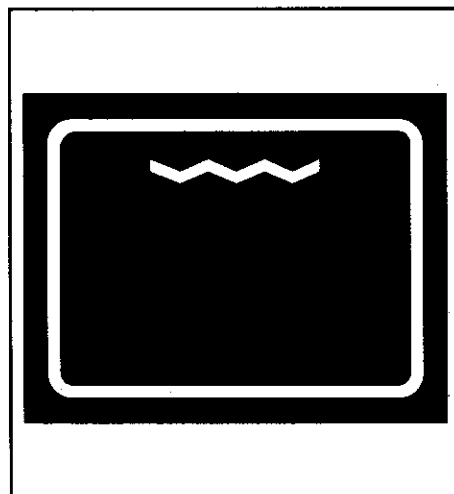
Détachez l'étiquette de votre choix et placez-la sur la partie frontale du four comme indiqué sur la figure.

PANNEAU DE COMMANDE

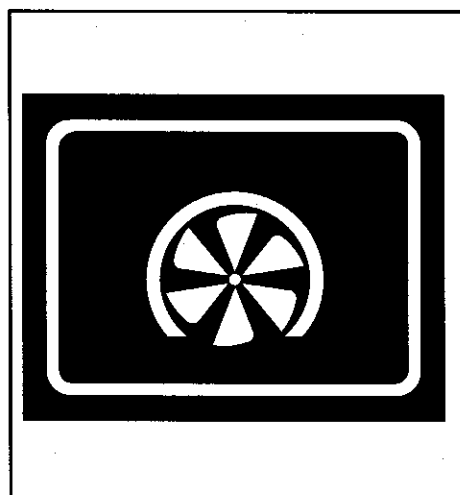
Explication des symboles du cadran digital



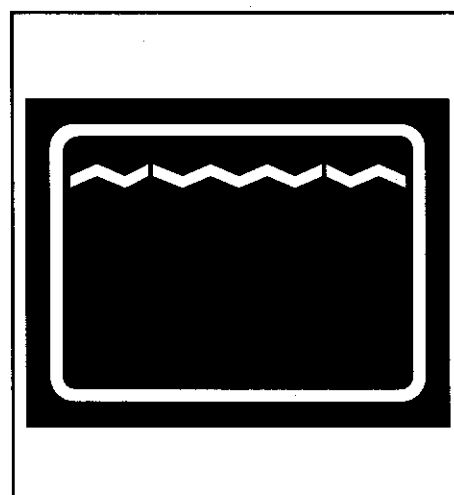
ALLUMAGE LAMPE FOUR



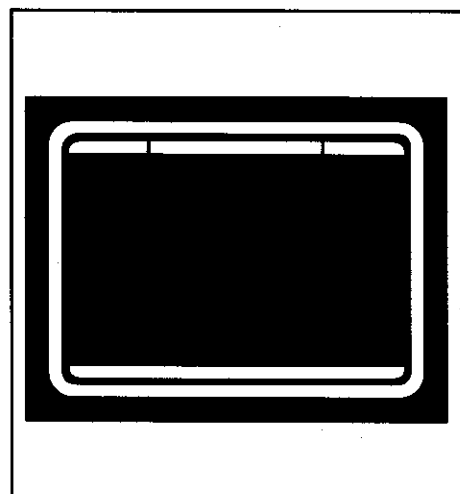
ELÉMENT CHAUFFANT PETIT GRILL



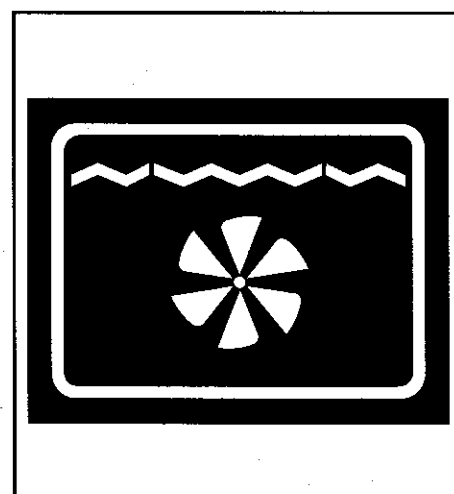
ELÉMENT CHAUFFANT À
CONVECTION



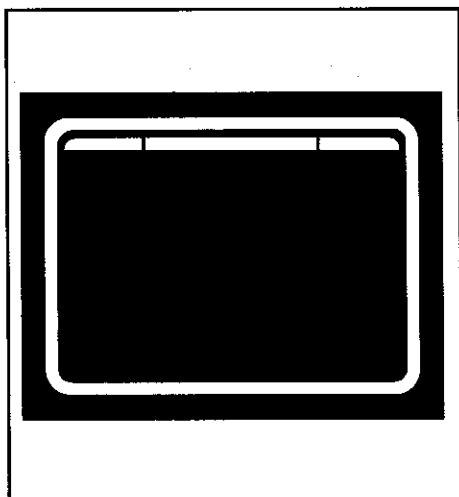
ELÉMENT CHAUFFANT GRAND GRILL



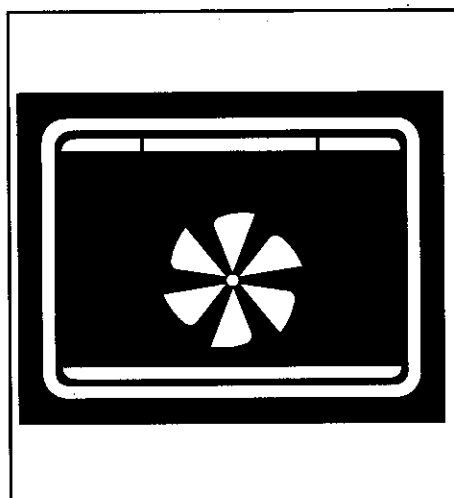
ELÉMENT CHAUFFANT VOÛTE ET
SOLE



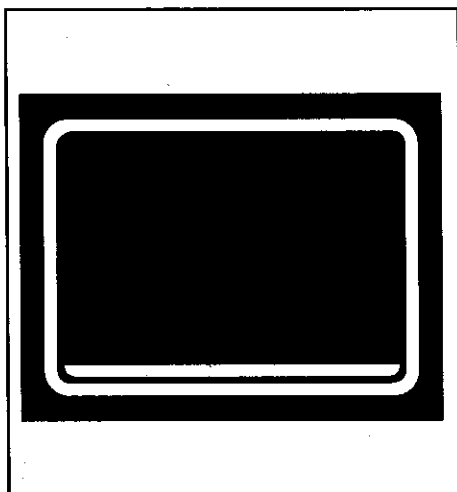
ELÉMENT CHAUFFANT GRILL À
VENTILATION



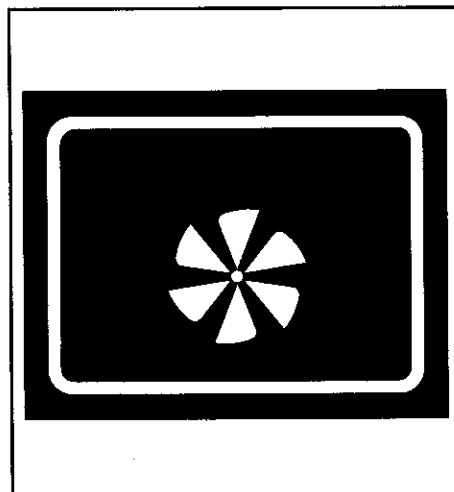
ELÉMENT CHAUFFANT VOÛTE



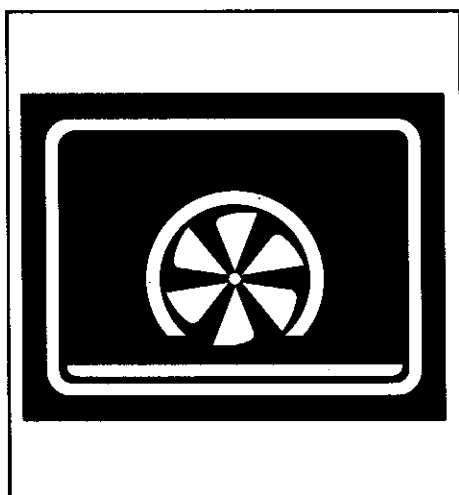
**ELÉMENT CHAUFFANT VOÛTE, SOLE
ET VENTILATION**



ELÉMENT CHAUFFANT SOLE



**DÉCONGÉLATION (VENTILATION
SEULE)**



**ELÉMENT CHAUFFANT CONVECTION
ET SOLE**

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Fonctionnement

Le four multifonctions est contrôlé automatiquement par un programmeur électronique.

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

Programmeur Electronique

Ce programmeur permet de choisir le type d'élément chauffant, la température de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de la fin de cuisson.

Nous indiquons ci-dessous comment utiliser le programmeur, nous soulignons en particulier les points:

- Fonction pré-chauffage rapide
- Fonction sécurité enfants
- Appel Assistance technique
- Fonction arrêt automatique

Mise à l'heure

L'horloge est prédisposée pour indiquer les heures de 1 à 24 et les minutes de 0 à 60.



Lors de la première installation du four, le cadran digital clignote en indiquant 12.00 heures.

Pour afficher l'heure exacte effectuer les opérations suivantes:


Appuyer en même temps sur les touches 5 et 6 puis afficher avec les touches 12 ou 13 l'heure désirée.

Les opérations pour un réglage éventuel sont les mêmes.



Allumer/éteindre

Pour allumer l'appareil pousser la touche 3, le symbole  s'éclairera sur le cadran digital et la lampe du four s'allumera. Pour éteindre l'appareil, pousser la touche 2, le symbole  du cadran digital s'éteindra ainsi que la lampe du four, seule l'heure apparaîtra sur le cadran digital.

Cuissons traditionnelles



Une fois l'appareil allumé, en appuyant sur la touche 11, choisir la fonction  dont le symbole correspondant apparaît sur le cadran digital. En outre, vous verrez s'afficher la température de cuisson = 200°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes. Poussez la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température. Après quelques secondes, le four commencera à fonctionner, le symbole °C cessera de clignoter et la température actuelle du four s'affichera. Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 c'est la température que vous avez programmé qui s'affichera.

Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

Si vous désirez obtenir un chauffage différent dans la partie supérieure ou inférieure des mets, à la fin de la cuisson appuyer sur la touche 11 de façon à faire apparaître sur le cadran le symbole  (chaleur voûte) ou bien  (chaleur sole) la température de cuisson 200°C présélectionnée apparaîtra.

Appuyez sur la touche 12 ou bien 13 pour diminuer ou pour augmenter la température.


Cuisson au grill

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 11, choisir la fonction  ou bien  dont le symbole apparaît sur le cadran digital.


En outre on verra s'afficher sur le cadran la température de cuisson, 250°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température. Après quelques secondes le four commencera à fonctionner, le symbole °C deviendra fixe et la température actuelle du four s'affichera.

Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 la température programmée s'affichera.

Avec l'indication  on obtient la puissance maximum et la superficie du mets est grillée de façon uniforme. Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

Cuisson à chaleur tournante

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 11, choisir la fonction  dont le symbole apparaît sur le cadran digital.

En outre on verra s'afficher sur le cadran la température de cuisson, 200°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température, (Nous vous conseillons de ne pas dépasser 200°C). Après quelques secondes le four commencera à fonctionner, le symbole °C deviendra fixe et la température actuelle du four s'affichera.

Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 la température programmée s'affichera.

Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

Cuisson à convection

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 11, choisir la fonction dont le symbole apparaît sur le cadran digital.

En outre on verra s'afficher sur le cadran la température de cuisson, 170°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température. Après quelques secondes le four commencera à fonctionner, le symbole °C deviendra fixe et la température actuelle du four s'affichera.

Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 la température programmée s'affichera.

Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Cuisson pizza

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 9, choisir la fonction dont le symbole apparaît sur le cadran digital.

En outre on verra s'afficher sur le cadran la température de cuisson, 220°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température. Après quelques secondes le four commencera à fonctionner, le symbole C deviendra fixe et la température actuelle du four s'affichera.

Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 la température programmée s'affichera.

Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

Cuisson pâtisserie

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 10, choisir la fonction dont le symbole apparaît sur le cadran digital.

En outre on verra s'afficher sur le cadran la température de cuisson, 180°C présélectionnée et le symbole °C clignotera pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température. Après quelques

secondes le four commencera à fonctionner, le symbole °C deviendra fixe et la température actuelle du four s'affichera.

Si pendant le fonctionnement on appuie sur la touche 12 ou 13 la température programmée s'affichera.

Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le programmeur émet un signal sonore et la cuisson se poursuit.

Avec cette fonction, la dernière température programmée est toujours mémorisée.

Décongélation

Après avoir allumé l'appareil, en appuyant sur la touche 11, choisir la fonction dont le symbole apparaît sur le cadran digital.











De cette façon on met en marche le ventilateur qui en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongeler rapidement les aliments surgelés.

NOTA BENE

Il faut remarquer que, en général, le programmeur n'enregistre la fonction choisie que 8 secondes environ après que la touche ait été actionnée par conséquent, il convient d'attendre un peu avant d'appuyer sur la touche de la fonction successive sinon la fonction en cours sera interrompue et le programmeur acceptera la commande seulement si l'on appuie une seconde fois sur la touche.

Fonctions spéciales

Dans le tableau ci-dessous, on énumère les fonctions spéciales possibles et admises pour chaque type de cuisson:

Élément chauffant	Fonctions spéciales			
	sonde	semi/auto	prechauf.	minuteur
 CONVECTION	X	X		X
 SUPER/INFERIEUR	X	X	X	X
 PETIT GRILL				X
 GRAND GRILL				X
 GRILL VENTILATION	X	X		X
 VOUTE	X	X	X	X
 SOLE	X	X	X	X
 PIZZA		X		X
 BAKE	X	X	X	X
 DECONGELATION		X		X

Au cas où on appuie sur une touche dont la fonction n'est pas compatible avec le type de cuisson, le signal sonore se manifestera deux fois de suite.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Sonde

Pour utiliser la sonde viande, il faut effectuer les opérations suivantes:

Fig. 8

1. Lever le bouchon cache-trou
2. Placer en appuyant légèrement dessus, la prise de la sonde dans le trou prévu à cet effet.
3. Placer la sonde à l'intérieur de la viande ou de l'aliment à cuire.
4. Fermer la porte et sélectionner la cuisson désirée.

En plaçant la sonde viande pour les cuissons qui le permettent, le symbole sonde s'éclairera de vert, lorsque la fonction sonde n'est pas compatible avec le type de cuisson choisie, le symbole s'affichera de couleur rouge.

Appuyer sur la touche 4, la température de 60°C s'affiche sur le cadran et le symbole °C clignote pendant 8 secondes.

Pousser la touche 12 pour diminuer ou la touche 13 pour augmenter la température de cuisson de l'aliment. Une fois atteinte la température programmée pour l'aliment, le signal sonore se déclenche. En même temps le cadran clignotera pendant environ 2 minutes en sonnant par intermittence. Appuyer sur la touche 2 pour éteindre complètement le cadran.

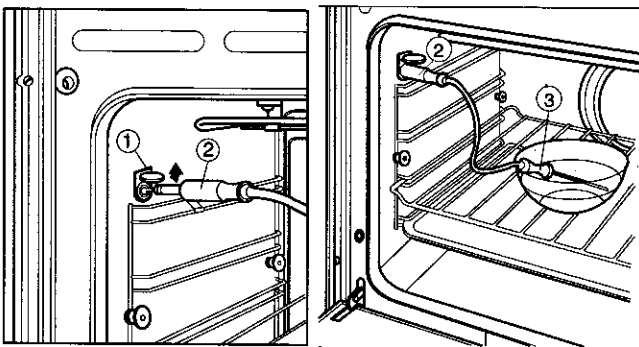


Fig. 8

Fonctionnement semi-automatique du four

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée, le temps maximum programmable de durée de la cuisson est de 9 heures et 59 minutes.

Après avoir placé les aliments à cuire dans le four, sélectionner la cuisson et la température et accomplir les opérations suivantes:

- appuyez sur la touche 5, puis sur la touche 12 ou 13 pour établir le temps désiré de durée de cuisson, le symbole "temps de cuisson" s'éclairera et restera allumé en indiquant ainsi que le programme est en cours.

A la fin de la cuisson le signal sonore se déclenche. En même temps le cadran clignote pendant environ 2 minutes en sonnant par intermittence. Appuyez sur la touche 2 pour éteindre complètement le cadran.

Fonctionnement automatique du four

Il est possible d'effectuer et de contrôler automatiquement le début et la fin de la cuisson.

Le temps maximum programmable du temps de cuisson est de 9 heures et 59 minutes.

Après avoir placé les aliments à cuire dans le four, sélectionner la cuisson et la température et accomplir les opérations suivantes:

- appuyer sur la touche 5, puis sur la touche 12 ou 13 pour établir le temps de cuisson désiré, le symbole "temps de cuisson" s'éclairera et restera allumé en indiquant ainsi que le programme est en cours.

appuyer sur la touche 6 puis sur la touche 12 ou 13 pour établir l'heure de fin de cuisson désirée, le symbole "fin de cuisson" s'éclairera et restera allumé en indiquant ainsi que la fonction est en cours.

Après quelques instants le symbole de cuisson disparaîtra du cadran.

Lorsque la cuisson commence, le symbole de cuisson apparaît sur le cadran digital.

A la fin du temps de cuisson le signal sonore se déclenche.

En même temps le cadran clignote pendant environ 2 minutes en sonnant par intermittence. Appuyez sur la touche 2 pour éteindre complètement le cadran.

Préchauffage rapide

En utilisant cette fonction on réduit le temps de préchauffage d'environ 50%.

Après avoir sélectionné la cuisson désirée, appuyer sur la touche 8.

Si cette fonction est prévue, le symbole apparaîtra sur le cadran digital, dans le cas contraire, le signal sonore se manifestera deux fois.

C'est alors que le pré-chauffage se mettra en route et une fois atteinte la température choisie, le signal sonore se déclenchera une fois.

Minuteur

Appuyer sur la touche 7 puis sur la touche 12 ou 13 pour établir le temps désiré.

Fonction sécurité enfants

En mettant en route cette fonction, toutes les opérations successives seront acceptées seulement si on appuie en même temps sur la touche 1 et sur la touche désirée.

Pour mettre en route cette fonction, appuyez, lorsque l'appareil est éteint, d'abord sur la touche 1 puis sur la touche 3 pendant environ 5 secondes. Le symbole "verrou" s'illuminera et la lampe du four s'allumera.

Pour désactiver la fonction, appuyer, le four étant allumé, d'abord sur la touche 1 puis sur la 2 pendant 5 secondes environ. Le symbole "verrou" s'éteindra.

Appel assistance technique

Le programmeur effectue périodiquement un auto-diagnostic pour contrôler le bon fonctionnement du four. En cas de panne le symbole CLE s'éclaire et un NUMERO apparaît, il s'agit du code correspondant au type de panne. Si le NUMERO 001 ou 002 apparaît, cela signifie que la sonde pour la viande est défectueuse et qu'il faut la remplacer, s'il apparaît, un autre numéro, adressez-vous au centre d'Assistance technique le plus proche de chez vous.

Fonction Demo

Débranchez l'appareil pendant au moins 4 secondes, appuyez sur la touche 7 puis sur la 2 pendant au moins 5 secondes.

Vous pourrez établir toutes les fonctions sans activer les charges de puissance.

Pour désactiver la fonction DEMO, débrancher l'appareil pendant au moins 4 secondes.

Panne de courant

En cas de panne de courant supérieure à 1,6 secondes, toutes les données affichées sont effacées. Lorsque le courant revient, les chiffres 00 des display clignotent pour indiquer qu'il faut mettre au point le programmeur.

Fonction d'Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité pour l'arrêt automatique si on oublie d'éteindre le four. En effet, en cas de fonctionnement manuel, le programmeur éteindra le four automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps. Plus la température du four est basse, plus ce temps est long et il va d'un minimum de 2 heures pour des températures supérieures à 230°C jusqu'à 8 heures pour des températures inférieures à 120°C.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Avec ce type de four il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à chaleur pulsée, et au grill, en outre, afin de perfectionner les cuissons, nous avons prédisposé 2 fonctions programmées (pizza et bake). Pour chaque fonction nous avons établi une température, la plus adaptée, à notre avis, selon l'aliment à cuire et selon vos goûts, celle-ci peut bien entendu être modifiée.

Vous trouverez également ci-dessous les caractéristiques de chaque fonction et les modalités à suivre pour les obtenir.

De plus vous pourrez vous orienter grâce aux tableaux qui résument toutes les indications: cuisson, température et temps de cuisson, niveau dans le four. Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.

Nous vous conseillons de surveiller les premières cuissons et d'observer les résultats de façon à réaliser les mêmes plats dans les mêmes conditions et obtenir ainsi des résultats semblables.

Les assiettes, avant d'être servies peuvent être gardées au chaud dans le four réglé sur la température minimum.

A titre indicatif nous reportons ci-dessous des tableaux avec les fonctions possibles du four, les niveaux de cuisson à choisir et les températures et temps de cuisson.

Pour la cuisson des gâteaux

Les gâteaux ont besoin d'une température modérée (en général entre 150 et 180°C) et ils demandent le pré-chauffage du four (10 minutes environ). La porte ne doit pas être ouverte avant que les 3/4 du temps total de cuisson ne se soient écoulés. Les pâtes à blancs d'oeufs battus doivent se détacher difficilement de la cuiller car une trop grande fluidité prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Vous pouvez utiliser tous les types de moules en prenant garde de ne pas faire déborder la pâte. Les matériaux les plus adaptés sont l'aluminium ou la tôle. La cuisson dans les plats pyrex ou en porcelaine est plus lente et plus humide et donc moins adaptée pour les gâteaux.

Les gâteaux secs, biscuits, le pain, la pizza peuvent être cuits directement sur la tôle à pâtisserie que vous pouvez recouvrir de papier aluminium.

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez en vérifier l'état au moyen d'un cure-dent, celui-ci doit ressortir du gâteau parfaitement propre, vous serez ainsi sûre que le gâteau est bien cuit.

Pour la cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four devra peser au moins un kg., afin d'éviter qu'elle ne sèche trop. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes et qui doivent être bien cuites à l'extérieur en conservant tout leur jus demandent un temps de cuisson rapide à une température élevée (200 - 250°C).

Les viandes blanches, les volailles et le poisson demandent une cuisson à basse température (150 - 175°C). Les ingrédients éventuels doivent être placés en même temps que la viande dans le plat, seulement si le temps de cuisson est court sinon ils doivent être ajoutés seulement dans la dernière demi-heure de cuisson. Le degré de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande avec une cuiller; si celle-ci ne s'enfonce pas, cela signifie que la viande est cuite. Les grosses pièces de viande comme le cuisseau d'agneau, la dinde, l'oie etc. peuvent être cuites directement sur la grille au 2ème niveau tout en plaçant la lèchefrite au 1er niveau afin de recueillir le jus.



Verser un peu d'eau sur la lèchefrite afin d'éviter la formation de fumée due aux gouttes de jus et de graisse.

Il est éventuellement possible de faire cuire sur la lèchefrite elle-même, recouverte de papier aluminium, certains légumes comme des pommes de terre, des oignons ou autre, qui prennent ainsi le goût du jus de cuisson de la viande.

CUISSON TRADITIONNEL



SELECTION TEMPERATURE (de 50°C à 250°C)

La chaleur provient du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser le niveau central. A la fin de la cuisson, si vous désirez obtenir plus de chaleur par le bas ou par le haut, tourner le commutateur sur la position  (chaleur par le haut) ou bien  (chaleur par le bas). Dans cette position, la température ne doit jamais dépasser 220-230°C.

CUISSON A CONVECTION



SELECTION TEMPERATURE (de 50°C à 250°C)

La chaleur est transmise à la nourriture par l'air préchauffé qui circule dans le four grâce à un ventilateur placé sur la paroi postérieure du four lui-même. De cette façon, la chaleur atteint de façon uniforme et rapidement chaque partie du four en pouvant ainsi cuire en même temps, différents plats, de façon adaptée, sur différents niveaux.

Si vous faites cuire deux mets en même temps, utiliser le 1er et le 3ème niveau (voir Fig. 9). Si vous faites cuire un seul mets, choisissez le niveau du bas afin d'obtenir de meilleurs résultats.

CUISSON PIZZA



SELECTION TEMPERATURE (de 50°C à 250°C)

La chaleur est transmise à la nourriture en même temps par le bas et par la paroi postérieure (convection) de cette façon, outre à avoir une chaleur uniforme dans tout le four, vous obtiendrez également une cuisson plus forte dans la partie inférieure. Cette fonction convient particulièrement aux pizzas, quiches, soufflés garnis, et à tous les plats qui ont besoin de plus de chaleur par le bas. Pour obtenir de bons résultats, choisissez le niveau le plus bas.

CUISSONS TRADITIONNELLES

CUISSON PATISSERIE (BAKE)



SELECTION TEMPERATURE (de 50 à 250°C)

La chaleur provient du haut et du bas et elle circule dans le four grâce à un ventilateur, placé sur la paroi postérieure du four, qui permet d'obtenir une meilleure cuisson. Cette fonction convient à la pâtisserie "humide", aux gâteaux fourrés, aux choux à la crème, aux tartelettes à la crème etc. Pour obtenir de bons résultats, choisissez le 1er ou le 2ème niveau (en partant du bas).

CUISSON A CHALEUR PULSEE



SELECTION TEMPERATURE (de 50° à 250°C)

Nous vous conseillons de ne pas dépasser 200°C.

Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur.

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la surface de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.

Convient aux:

viandes épaisses, volailles, poissons entiers, par ex. truites, maquereaux, mullet.

La grille peut être utilisée avec la voûte tournée vers le haut ou vers le bas; la lèchefrite doit être placée dans les rails n° 1 (Fig. 10), y verser un peu d'eau, le four sera ainsi plus facile à nettoyer.

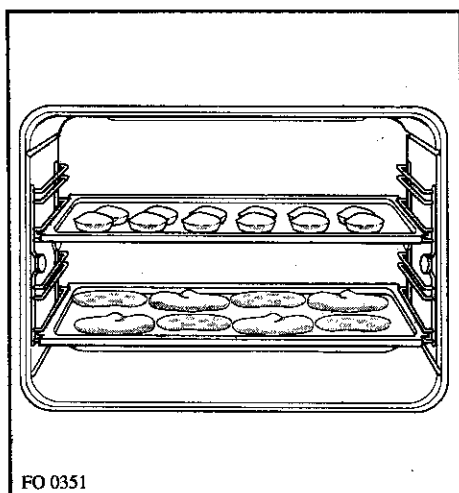


Fig. 9

CUISSON AU GRILL



SELECTION TEMPERATURE

(conseillée: 250°C déjà prévu par la fonction)

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de la brûler en surface ou bien de la laisser crue à l'intérieur.

La grille peut être utilisée avec la voûte tournée vers le haut ou vers le bas; la lèchefrite doit être placée dans les rails n° 1 (Fig. 10), y verser un peu d'eau, le four sera ainsi plus facile à nettoyer.

Presque toutes les viandes qui sont taillées de façon correcte, peuvent être cuites au grill, à part quelques viandes maigres de gibier et les "polpettoni".

Le petit grill convient pour des quantités plus petites et le grand grill pour des quantités plus importantes.

DECONGELATION



AUCUNE SELECTION DE TEMPERATURE

Dans cette fonction il n'y a aucun apport en chaleur.

La décongélation se fait grâce à l'air froid qui circule à l'intérieur du four.

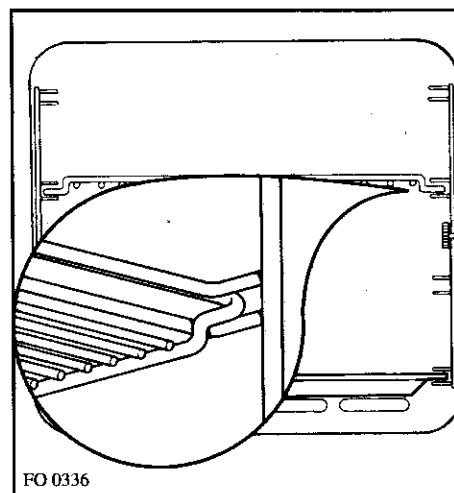







Fig. 10

A TITRE INDICATIF NOUS REPORTONS CI-DESSOUS DES TABLEAUX AVEC LES FONCTIONS POSSIBLES DU FOUR, LES NIVEAUX DE CUISSON À CHOISIR ET LES TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON.

TABLEAU DE CUISSON

TRADITIONNELLE ET CONVECTION

QUANTITE gr.	TYPE DE CUISSON	 Cuisson traditionnelle		 Cuisson à convection		Temps de  cuisson	REMARQUES
		Niveau 	Température °C	Niveau 	Température °C		
* 1500	Rosbif	2	220	2	200	40-60	sur la grille
* 1200	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50-70	sur la grille
* 1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100-130	sur la grille
* 1200	Rôti de veau	2	200	2	175	90-120	sur la grille
1000	Pieds de porc	2	180	2(1e3)	160	100-120	2 pieds
2000	Cuisseau d'agneau	2	175	2	160	120-140	entière
3000	Oie	2	190	2	170	140-180	entière
1800	Canard	2	180	2	160	120-150	entière
3500	Dinde	1	190	1	175	120-150	entier
1200	Poulet	2	200	2	180	80-100	entier
1200	Lapin	2	190	2	175	60-80	en morceaux
1500	Poisson (truites)	2	200	2(1e3)	175	40-60	3 entières
*	Lasagnes	2	200	2(1e3)	175	40-60	
*	Gâteaux avec levre de boulanger	1	190	2(1e3)	170	30-45	moule
*	Fond de tarte pâte brisée	2	190	2(1e3)	170	25-35	moule
*	Gâteau de "ricotta"	1	170	2	150	60-80	moule
*	Gâteau de savoie	1	180	2	170	40-50	moule
*	Cake aux fruits	1	175	1	160	40-50	moule
* 1200	Cake	1	175	1	160	40-50	2 moule à cake
*	Strudel	1	175	2(1e3)	160	60-80	tôle à cake
* 500	Gâteaux secs	1	190	2(1e3)	170	10-20	tôle à cake
* 500	Galettes	1	220	2(1e3)	200	10-25	tôle à cake
* 1000	Pain blanc	1	200	2	180	45-65	tôle à cake
* 500	Petits pains	1	210	2(1e3)	190	20-30	tôle a cake

* Les astérisques indiquent qu'il faut préchauffer le four 10 minutes environ.
(Seulement 5 minutes avec le pré-chauffage rapide, touche 8)

CONVECTION + INFERIEUR










QUANTITE gr.	TYPE DE CUISSON	 PIZZA			Temps de  cuisson	REMARQUES
		Préchauf Min.	Niveau 	Température °C		
500	Pizza	15	1	220	15-25	Tôle
500	Petites pizzas	15	1	200	10-20	Moule
500	Galette génoise	15	1	220	10-20	Tôle
600	Chaussons (nr. 4)	15	1	200	15-25	Tôle
800	Quiche	15	1	200	30-40	Moule
800	Tarte à la confiture	10	1	180	20-30	Moule
1000	Tarte aux fruits	10	1	180	25-35	Tôle

TABLEAU DE CUISSON



SUPERIEUR - INFERIEUR + VENTILATEUR

QUANTITE gr.	TYPE DE CUISSON	 BAKE			Temps de cuisson 	REMARQUES
		Préchauf Min.	Niveau 	Température °C		
400	Biscuits (pâte brisée)	10	2	160	10-20	Tôle
800	Biscuits (pâte à blanc d'oeufs battus)	10	2	180	20-30	Petits moules
500	Choux à la crème	10	2	190	15-25	Tôle à cake
500	Brioche	10	2	180	20-30	Tôle à cake
500	Palmiers	10	2	180	20-30	Tôle à cake
800	Plumcake	10	2	90	25-35	Petits moules
300	Meringues	-	2	90	120-150	Tôle à cake

GRILL PETIT - GRILL GRAND

QUANTITE gr.	Nbr. de morceaux	TYPE DE CUISSON	  GRILL				
			Préchauf Min.	Niveau 	Température °C	Temps de cuisson min.	
						côte sup.	inf.
800	4	Filets de boeuf	-	4	250	8-10	4-6
600	4	Côtes de porc	-	4	250	8-10	5-8
800	8	Côtes d'agneau panées	-	4	250	6-8	4-6
500	8	Saucisse	-	4	250	8-10	4-6
700	4	Brochettes	-	4	250	10-12	5-7
500	4	Blanc de poulet	-	4	250	10-12	5-7
500	6	Soles	-	4	250	6-8	4-6
	6	Pain brioché	-	4	250	2-3	1-2

GRILL VENTILE

QUANTITE gr.	Nbr. de morceaux	TYPE DE CUISSON	 GRILL VENTILE ne pas programmer une temp. sup. à 200°C				
			Préchauf Min.	Niveau 	Température °C	Temps de cuisson min.	
						côte sup.	inf.
1000	2	Roulés boeuf-agneau-porc	-	3	180	30-40	20-30
800	4	Poulet coupé en quatre	-	3	200	25-30	15-20
1000	2	Petits poulets	-	3	190	30-35	25-30
800	1	Pintade	-	2	180	35-40	30-35
500	2	Pigeons	-	3	180	35-40	30-35
500	4	Cailles	-	3	200	25-30	20-25
		Gratin de légumes	-	3	200	15-25	-
	4	Croque-monsieurs	-	3	200	3-5	1-2
	9	Coquilles St Jacques	-	3	200	15-20	-
600	2	Maquereaux	-	3	200	10-20	6-8
800	4	Poisson coupé en tranches	-	3	200	10-15	8-10

NETTOYAGE GENERAL

PANNEAUX AUTO-NETTOYANTS

(sur demande)

Sur les parois du four de ce modèle, il est possible de monter des panneaux à catalyse auto-nettoyants.

Ces panneaux, à température normale des cuissons, favorisent la transformation des éclats de graisse en une poussière légère.

Cette poussière peut être nettoyée au moyen d'une éponge humide une fois que le four est froid, de façon à ce que la superficie de l'émail reste poreuse et assure ainsi une efficacité maximum de l'auto-nettoyage.

NETTOYAGE DES PANNEAUX AUTO-NETTOYANTS

Si vous avez monté les panneaux, afin d'éliminer les

résidus graisseux qui auraient pu se déposer en-dessous, démonter ces panneaux de façon périodique comme ceci:

- Laisser refroidir le four,
- dévisser les écrous de fixation des rails latéraux (Fig. 11),
- sortir les rails et tirer les panneaux vers l'extérieur en les faisant glisser sur les pivots (Fig. 12).

Au cas où il serait nécessaire de démonter également le panneau postérieur, procéder comme ceci:

- débrancher la prise du câble d'alimentation,
- dévisser les vis de fixation du panneau (Fig. 13),

En remontant les panneaux, afin d'éviter tout dommage à l'émail ou problème lors du positionnement successif de la grille ou de la lèchefrite, vérifier que les trous des panneaux soient complètement encastrés dans leurs pivots respectifs (Fig. 12).

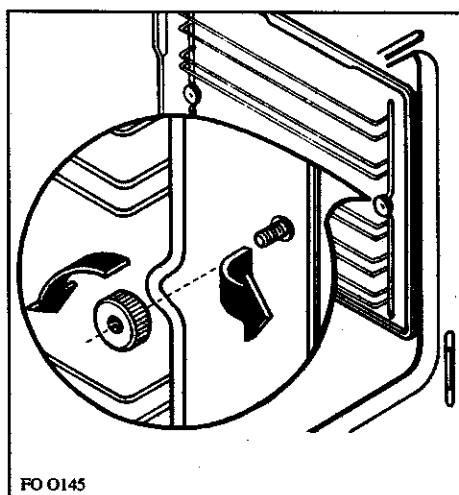


Fig. 11

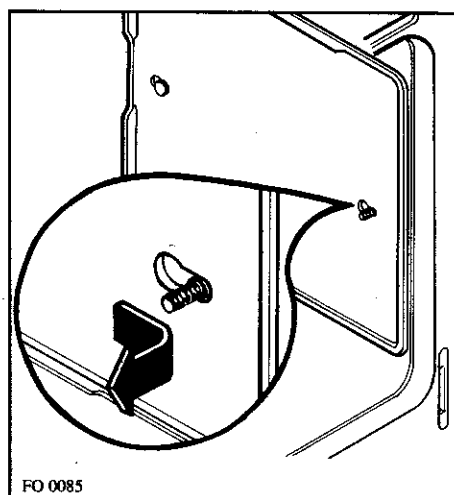


Fig. 12

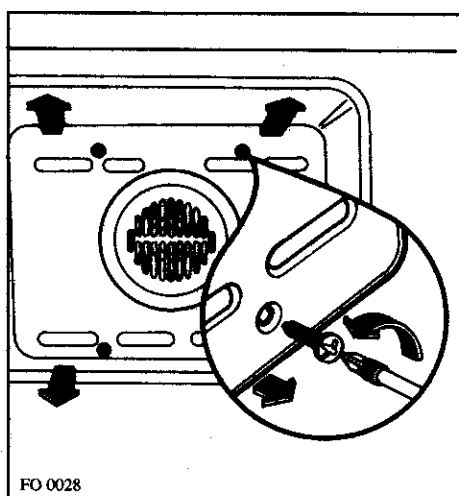


Fig. 13

NETTOYAGE GENERAL

Le nettoyage du four doit être fait lorsque celui-ci a complètement refroidi.

Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du savon, ne pas utiliser de produits abrasifs, de paille de fer ou d'acides qui pourraient les endommager.

Après usage, rincer soigneusement avec de l'eau les parties en acier inox et les essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Pour les taches difficiles à enlever, utiliser les produits nettoyants normaux, non abrasifs, ou des produits spéciaux pour l'acier inox que l'on trouve dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud.

Nettoyer la porte en verre uniquement avec de l'eau chaude, éviter d'utiliser des chiffons rugueux.

Les acides contenus dans les jus des fruits chauds (ex.: citrons, prunes etc.) laissent sur la superficie émaillée des taches difficiles à enlever, ceci ôte de son brillant à l'émail mais n'empêche pas le four de fonctionner tout-à-fait normalement.

Nettoyer le four après usage, de cette façon il sera plus facile d'enlever les résidus graisseux de la cuisson et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation successive.

NETTOYAGE GENERAL

Eteindre le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage.

L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour nettoyer complètement la porte du four, il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:

- ouvrir complètement la porte,
- soulever les leviers placés sur les deux charnières et les tourner complètement vers la porte, refermer la porte jusqu'à ce qu'elle touche les leviers, relever de nouveau la porte comme pour la fermer, et la tirer vers l'extérieur en la retirant de ses supports (Fig. 14).
- poser la porte sur un plan horizontal (Fig. 15),
- dévisser les vis et lever légèrement le verre (A Fig. 15),
- l'enlever en le tirant en avant (B Fig. 15),
- après l'avoir lavé, remonter le verre (C Fig. 15),
- remonter la porte en effectuant les mêmes opérations dans le sens inverse.

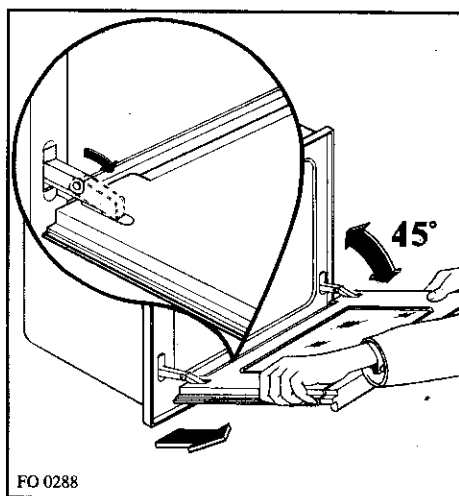


Fig. 14

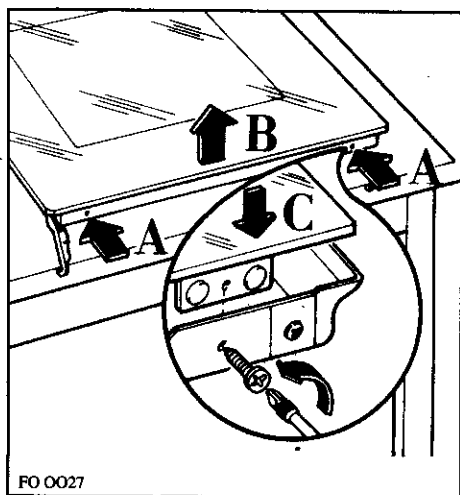


Fig. 15

Pour que la porte soit montée de façon correcte, il faut que les leviers reposent complètement sur les charnières.

Filtre de protection ventilateur four

Pendant la cuisson des viandes afin d'éviter que des gouttes de graisse ne se déposent sur le ventilateur il vaut mieux utiliser le filtre fourni qui, pour certains modèles, est déjà monté sur le panneau postérieur du four (Fig. 16).

Une fois la cuisson terminée, ôter le filtre et le laver soigneusement.

Pour ôter le filtre suivre ces instructions:

- pousser vers le haut la languette qui dépasse du filtre (voir Fig. 16),
- ôter le filtre du panneau du fond.

Pour remonter le filtre, effectuer ces mêmes opérations à l'envers.

Le filtre ne doit pas être utilisé pour la cuisson d'autres aliments.

JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Contrôle périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier s'il n'est pas abîmé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil, appelez votre centre d'assistance technique pour le faire changer. Pour nettoyer le joint ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

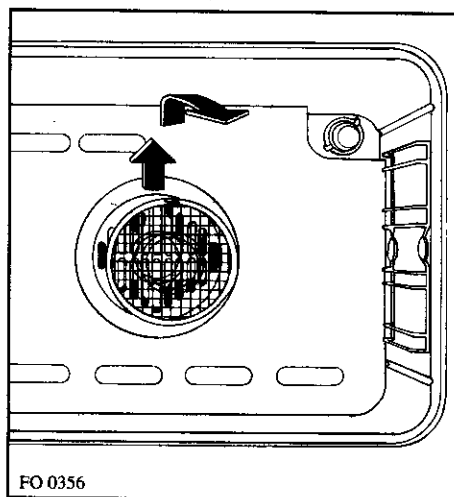


Fig. 16

ENTRETIEN

Avant chaque opération, débrancher l'appareil.

REPLACEMENT LAMPE FOUR

Débrancher l'appareil; dévisser la calotte de protection en verre (Fig. 17), dévisser la lampe et la remplacer avec une autre qui puisse supporter des **hautes températures (300°C)** et présentant les caractéristiques suivantes:

Tension: 230 V (50 Hz)

Puissance: 15 W

Culot: E14

Remonter la calotte en verre et rebrancher l'appareil.

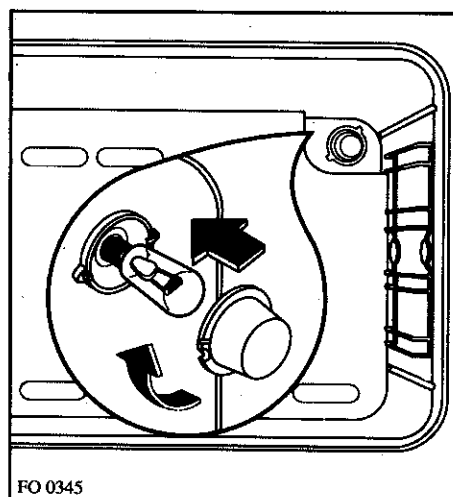


Fig. 17

SI... L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

Certains problèmes de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien ou d'oublis, et peuvent être facilement résolus sans faire appel à un réparateur.

■ PROBLEME

● CAUSE

► SOLUTION

■ LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

● Commandes mal établies pour la cuisson.

► Refaire les opérations indiquées dans le manuel.

● Les fusibles de l'installation domestique ont sauté ou bien il y a une panne de courant.

► Remplacer les fusibles.

► Remettre le disjoncteur en marche.

■ SUE LE CADRAN S'AFFICHE LE SYMBÔLE

● Le programmeur a interrompu le fonctionnement du four à cause d'une panne de courant.

► Appelez votre réparateur en indiquant le code qui apparaît sur le cadran.

■ LA LUMIÈRE DU FOUR NE S'ALLUME PAS

● Programmeur arrêté.

► Appuyez sur la touche ON.

● Lampe grillée

► Achetez une lampe adaptée chez votre revendeur et montez-la en suivant les instructions de ce manuel.

■ CUIT TROP VITE
CUIT TROP LENTEMENT

● Les temps de cuisson et la température ne sont pas exactes.

► Consulter le tableau de cuisson.

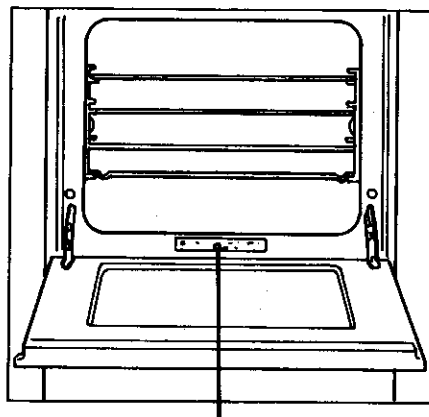
■ DE L'HUMIDITÉ SE FORME SUR LES ALIMENTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR

● Les aliments sont restés trop longtemps dans le four après la fin du temps de cuisson.

► Ne pas laisser mes aliments plus de 15 à 20 min. dans le four après la cuisson.

ASSISTANCE TECHNIQUE - PIÈCES DE RECHANGE

Si après les contrôles indiqués ci-dessus, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au centre d'assistance technique le plus proche en indiquant le type de défaut, le modèle de l'appareil (Mod.); le numéro de produit (Prod. n°) et le numéro de fabrication (F.Nr.) que vous trouverez inscrits sur la plaque d'identification du four.



ZANUSSI	OS	MOD.	TYPE	
			PROD. NO.	kW max
SER. NO.			W	kW
			230 V ~ 50Hz	
MADE IN ITALY				

Les pièces de rechange originales certifiées par le constructeur du produit et portant la marque suivante



se trouvent seulement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les Magasins de Pièces de rechange autorisés.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est sous garantie. Vous trouverez ci-joint le certificat de garantie. Au cas où il n'y serait pas, réclamez-le à votre revendeur en lui indiquant la date de l'achat, le modèle et le numéro d'identification qui sont gravés sur la plaque d'identification de l'appareil.

Conservez la partie plus petite du certificat lui-même afin de la présenter en cas de nécessité au personnel du Service d'Assistance Technique avec le ticket de caisse ou le reçu.

Sans cette procédure, le personnel technique sera contraint de vous faire payer toute réparation éventuelle.

Le Service d'Assistance Technique Zanussi à travers ses nombreux Centres autorisés fournit une assistance aux plus grandes marques d'appareils électroménagers. En cas de besoin adressez-vous au Centre le plus proche en consultant l'annuaire du téléphone sous le nom **ZANUSSI** ou bien sur les pages jaunes à la rubrique **Appareils Electro-ménagers/Réparation**.

IMPORTANT!

Ce nouvel appareil est facile à utiliser. Cependant afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est important de lire attentivement cette brochure et d'en suivre toutes les instructions avant la première utilisation. Outre à toutes les indications pour installer, utiliser et entretenir l'appareil, vous trouverez également dans cette brochure des conseils utiles.